

La feuille de choux des Marchés

Les Marchés agroalimentaires des Hautes Laurentides
Volume 2, édition 5 19 juillet 2008

Inscrivez-vous!
Pour recevoir la Feuille de choux des Marchés directement sur votre ordinateur, inscrivez-vous par courriel au marches@dianeseguin.com

Spécial Val-David...

Pour votre beauté et votre santé (au marché on a pensé à tout !)

- Amira de *La Chaumière Fleur Soleil* vous propose ses crèmes à base de plantes.
- Danielle de *Terra Madre* vous invite à découvrir entre autre sa ligne de soins et ses produits naturels d'été.
- Louis de *Sensoriel* vous offre ses douceurs *savonneuses* aux arômes multiples !

NOUVEAUTÉS, RETOUR ET NOUVEAUX PRODUITS...

- *Flore Lanaudoise* et ses petites tomates cerises en grappes. Rares et cultivées avec amour!
- *Fumoir artisanal (Oscar Eyer)* sera présent avec son saumon fumée, sa mousse de saumon et sa truite fumée. Des produits qui combleront de bonheur, vos papilles!!!!
- *Ferme l'Original* et la variété de ses produits soit le sanglier, le boeuf Highland, le bison, le faisan. Des découvertes savoureuses!

Un must !!!!!!! les nouveaux produits de *La Ferme L'Oie D'Or*
Des amuse-bouche tout prêts !!!! Feuilleté de canard et/ou bouchée de Couicoui (pintade). Du congélateur au four. Ou du frigo à votre bouche... le magret de canard séché au saké & gingembre. Sur le BBQ, dégustez les brochettes de canard marinées et/ou le trio «Délices de gibier » 2 petites saucisses d'oie à l'ancienne, de canard à la tomate & basilic et de pintade au cheddar de la Fromagerie Le Couland. Ainsi que les «Délicieuses» aux mêmes parfums que les « Délices » mais en gros format.

P'TITES NOUVELLES

Une autre anecdote savoureuse...
Élisabeth de la *Ferme Bionicale* n'a pas froid aux yeux. Cette jeune fille de 16 ans a fait pour la première fois l'aller-retour de la ferme au marché au volant du gros camion de la ferme. Très fier, Richard , nous confiait qu'elle avait, cependant, déjà de l'expérience puisqu'elle conduit souvent le tracteur . Mais quand même!!!!

Le «Panier Desjardins des producteurs»
Madame Jeanne Sauvé de Val-David a gagné le panier de la semaine dernière... Félicitations!

Connaissez-vous les produits de la Ferme L'Émeraude ?
Il faut faire un saut par la gloriette de Raymonde Patenaude qui vous fera découvrir la viande d'émeu... élevé dans nos belles Laurentides

Petite note à nos amis proprios d'animaux
Les inspecteurs du Ministère de l'Agriculture nous demandent que les clients du marché gardent leurs chiens à l'extérieur de l'espace-marché. Ceci par souci d'hygiène et de sécurité. Merci de vous y conformer.

Au menu la semaine prochaine

SPÉCIAL / UNIQUE Chef invité la semaine prochaine...
Bernard Zingre a invité pour vous un ami chef. Il s'agit de Thierry Rouyé du *Restaurant La Porte*, situé au 3627, rue St-Laurent, Montréal (514-282-4996). Thierry qui travaille déjà à son restaurant avec des producteurs du marché de Val-David cuisinera pour vous l'*Agneau des Venne*

La recette de Bernard

Suprême de pintade de *La Ferme l'Oie D'Or*

Ingrédients pour 4 personnes
4 suprêmes de pintade de la *Ferme L'Oie D'Or* *
10 g basilic frais*
5 g thym frais*
20 g d'échalote
5 g d'ail *
10 ml d'huile d'olive *
60 de beurre
200 ml de fond brun **
50 ml de cognac
30 g d'olive Kalamata*
10 g de pignon de pin
Sel et poivre au goût

Préparation :
Faire revenir les suprêmes à feu vif
Réserver
Faire revenir dans l'huile d'olive les échalotes, l'ail
Déglacer au cognac
Ajouter les pignons de pin grillés et les olives
Monter au beurre
Finir avec le basilic et le thym
Rectifier l'assaisonnement.

*Les produits marqués d'un astérisque sont disponibles au marché

** La Fine Fleur de la Tapani vous propose ses fumets pour réussir vos sauces. Paulette vous donnera le mode d'emploi à son kiosque.

Cette recette est réalisée au Marché d'été à 11h

Belle découverte !

Bernard Zingre
Chef propriétaire
Le Creux du Vent - Auberge et Restaurant
819. 322-2280
www.lecreuxduvent.com

Merci à nos partenaires











